



## FICHA TÉCNICA DELICIAS DE CREMA

FT-82

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 08/06/2022

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto de bollería que responde a la denominación DELICIA DE CREMA. Se identifica a un bizcocho casero típico de la zona, de masa dorada, con crema pastelera y cubierto de una ligera capa de gelatina.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Harina de **trigo**, azúcar, **huevo** pasteurizado, aceite de girasol y **soja** en proporción variable, crema pastelera 18% [**huevo** pasteurizado, almidón de maíz, azúcar y colorante (caroteno), aroma de vainilla], azúcar invertido, gelificantes (carragenanos y goma xantana), humectantes (sorbitol y glicerina), gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), conservadores (ácido sórbico y sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), sal, proteína de **leche**, aroma (**mantequilla**, limón) y colorante (caroteno). **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		HUEVO PAST.
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S	N	ACEITE DE SOJA
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		PROTEINA DE LECHE
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	ALMENDRA
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> y derivados	N	N	

### **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

**Reglamento 1441/2007**, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Real Decreto 496/2010**, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Echerichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella spp.	Ausencia/30g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Hongos y levaduras	500



## FICHA TÉCNICA DELICIAS DE CREMA

FT-82

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 08/06/2022

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1758 kJul – 420 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>20,2 g</b>
De las cuales:	
<b>Saturadas</b>	<b>3,5 g</b>
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>52,2 g</b>
De las cuales:	
<b>Azúcares</b>	<b>29,9 g</b>
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	<b>4,7 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,2 g</b>

### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

150 días, 5 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
  2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

### **Información sobre OGM:**

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

### **LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

	PAQUETE	PAQUETE	PAQUETE
COD Interno	002280	002368	002458
COD EAN	8410803002682	8410803023687	8410803002682
COD EAN CAJA	18410803002689	18410803023684	28410803002686
PESO NETO unid	220 g	350 g	220 g
UNIDADES/CAJA :	17 pq	10 pq	11 pq
PESO NETO caja	3,74 kg	3,5 Kg	2,42 Kg
CAJAS/PALET:	108	108	108



## FICHA TÉCNICA DELICIAS DE CREMA

**FT-82****REVISION:04**

FECHA EDICIÓN: 08/06/2022

Hoja 3/3

GRANEL ENVASADO	GRANEL ENVASADO
004034	104029
8410803060354	8410803040295
55 g	70g
36 unids	27
2 kg	2 Kg
180	180

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	07/06/2016	
02	15/09/2021	Se añade la ref.4029
03	10/02/2022	Se añade soja como ingrediente y alérgeno y se elimina de trazas, se elimina aroma de vainilla. Se reduce la fecha de consumo preferente a de 8 meses a 5 meses. Se añade corrige la referencia 2058.
04	08/06/2022	-Se actualizan datos logísticos. -Se actualizan características microbiológicas. -Se cambia el encabezado del documento.